

C3VP6R

Sporák se sklokeramickou deskou

Návod k instalaci a obsluze



Sporák se sklokeramickou deskou

Návod k instalaci a obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti
INDESIT Company SpA.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company SpA ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod k obsluze a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Pro zajištění trvalé ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohoto zařízení doporučujeme:

- Obracejte se pouze na servisní středisko autorizované výrobcem.
- Je nutné používat pouze originální náhradní díly.

Návod k instalaci a obsluze

SPORÁK SE SKLOKERAMICKOU DESKOU

CZ

C3VP6R

Obsah

Instalace, 4-5

Umístění a vyrovnání
Elektrické připojení
Tabulka charakteristik

Popis spotřebiče, 6

Náhled
Ovládací panel

Uvedení do chodu a používání, 7-10

Používání trouby
Varné režimy
Praktické rady pro vaření
Naplánování vaření s programátorem
Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Použití sklokeramické varné desky, 11

Vypnutí a zapnutí varných zón
Varné zóny

Opatření a rady, 12

Všeobecné bezpečnostní pokyny
Vyřazení z provozu
Respektování a ochrana životního prostředí

Péče a údržba, 13

Vypnutí spotřebiče
Čištění spotřebiče
Výměna žárovky
Čištění sklokeramické varné desky
Podpora

Instalace

! Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tento návod. Jsou v něm uvedeny pokyny pro bezpečné používání, instalaci a údržbu spotřebiče.

! Uschovejte tento návod pro další použití. V případě prodeje spotřebiče jej předejte novému majiteli.

! Přístroj musí být nainstalován kvalifikovaným odborníkem, dle přiložených instrukcí.

! Všechna potřebná nastavení nebo údržba musí být prováděna poté, co byl přístroj odpojen od přívodu elektrické energie.

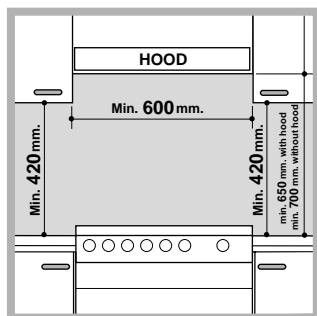
Umístění a vyrovnání

! Je možné umístit přístroj vedle kuchyňské kredence, která není vyšší než přístroj.

! Ujistěte se, že zeď která je v kontaktu se zadní stěnou přístroje je z nehořlavého materiálu, odolného proti vyšším teplotám (tj. asi 90 °C).

Správná instalace přístroje:

- Umístěte přístroj do kuchyně, jídelny nebo obytné ložnice (ne do koupelny).
- Pokud je vršek varné desky výše než je kredenc, musí být sporák umístěn nejméně 200 mm od něj.

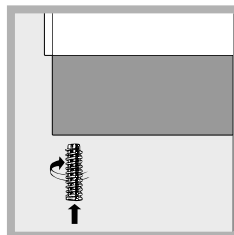


- Pokud je sporák umístěn pod kuchyňskou linkou, musí být vzdálenost mezi varnou deskou a linkou nejméně 420 mm. Pokud je kuchyňská linka z hořlavého materiálu, měli byste zvětšit tuto vzdálenost na 700 mm (viz obrázek).

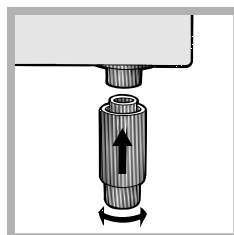
- Neumísťujte stínítko za sporák nebo blíže jak 200 mm k jeho stěnám.
- Veškeré digestoře a poklapy musí být nainstalovány podle instrukcí v příslušném návodu k použití.

* Dostupný pouze u některých modelů.

Vyrovnání



Pokud je zapotřebí přístroj vyrovnat, zašroubujte nožky v každém rohu spodní straně přístroje do potřebné polohy (viz obrázek).

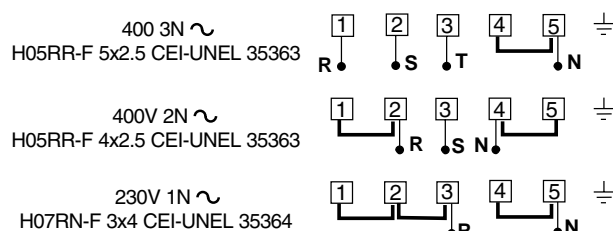


Nožky pasují do zdiček na spodní straně sporáku.

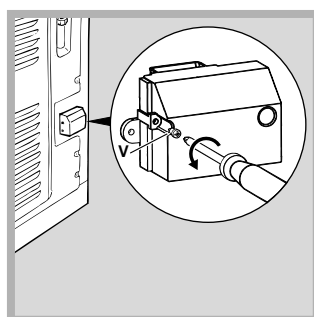
Elektrické připojení

Připojení kabelu pro přívod elektřiny

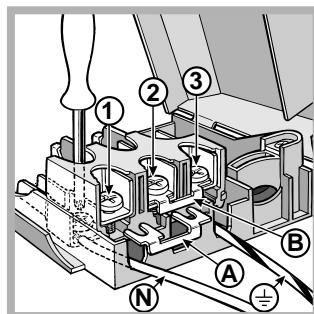
Kabel by měl odpovídat používanému typu elektrického připojení, podle následujícího obrázku:



Správné připojení kabelu pro přívod elektřiny:



1. Uvolněte šroub V na desce svorkovnice a zatáhněte za kryt, čímž jej otevřete (viz obrázek).



2. Umístěte pomocnou přípojku A (viz obrázek) v závislosti na obrázku připojení umístěném výše. Deska svorkovnice je navržena pro jedno fázové připojení 230 V: přípojky 1, 2 a 3 jsou připojeny k sobě; přípojky 4-5 jsou umístěny ve spodní části desky svorkovnice.

3. Umístěte kabely N a \perp jak je ukázáno na obrázku (viz nákres) a pokračujte v procesu připojování tím, že utáhnete šrouby přípojek, co nejvíce, jak jen to bude možné.
4. Umístěte zbývající kabely k přípojkám 1-2-3 a utáhněte šrouby.
5. Upevněte kabel pro přívod elektřiny na místo utáhnutím šroubu svorky kabelu.
6. Uzavřete kryt desky a přišroubujte zpět šroub V.

Připojení napájecího kabelu k hlavnímu přívodu elektrické energie

Ke kabelu připevněte normovanou zástrčku, která je v souladu s možnou zátěží uvedenou na datovém štítku (viz tabulka technických údajů).

Spotřebič musí být přímo připojen k hlavnímu přívodu elektrické energie za použití vícepólového jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm v rozpojeném stavu. Tento jistič musí být připojen mezi spotřebič a elektrický rozvod a musí také vyhovovat příslušnému zatížení a platným bezpečnostním předpisům NFC 15-100 (uzemnění nesmí být jističem přerušeno). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °C.

Před připojením k elektrickému rozvodu se ještě ujistěte zda:

- Je spotřebič uzemněn a zástrčka je v souladu se zákonem
- Zásuvka snese maximální zatížení spotřebiče, které je uvedeno na datovém štítku.
- Napětí musí být v rozmezí hodnot, které jsou uvedeny na datovém štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Jestliže je zásuvka se zástrčkou nekompatibilní, požádejte autorizovaného technika, aby ji vyměnil. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.

! Po nainstalování spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel nesmí být ohýbán nebo stlačován.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a měněn pouze autorizovanými.

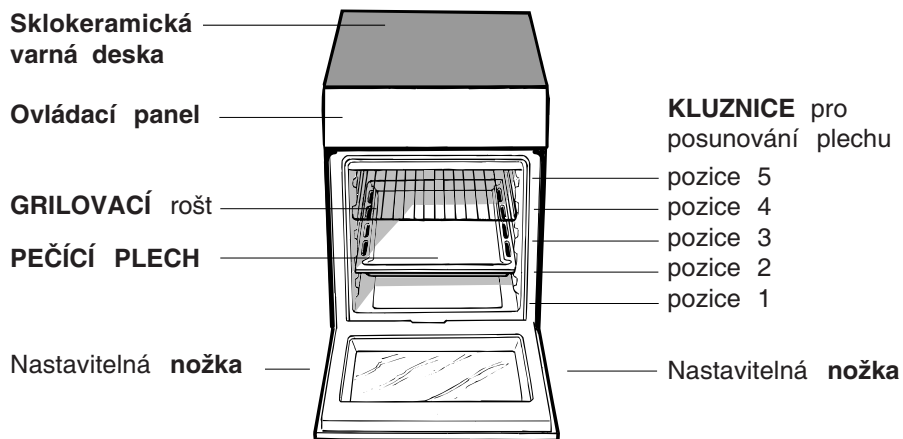
! Výrobce se zřiká jakékoli zodpovědnosti v případě nedodržování těchto bezpečnostních opatření.

* Dostupný pouze u některých modelů.

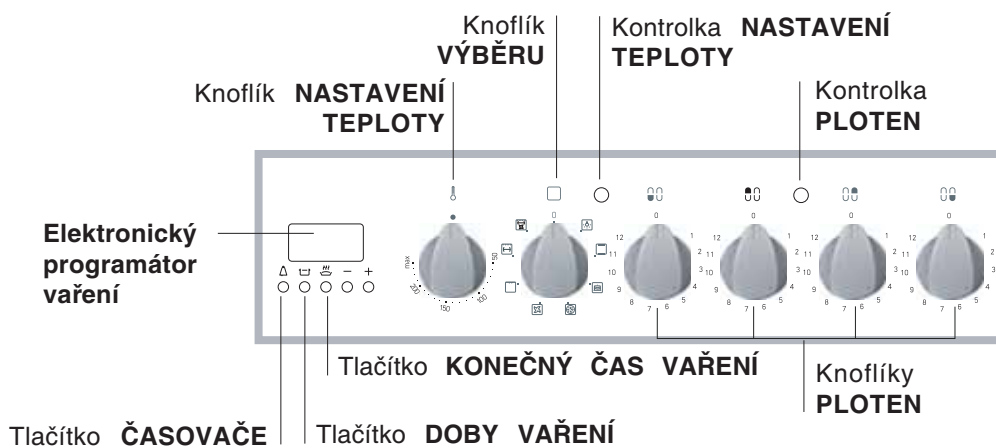
TABULKA CHARAKTERISTIK	
Rozměry	šířka 43.5 cm výška 32 cm hloubka 40 cm
Objem	56 l
Užitečné rozměry sporáku	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a kmitočet	viz datový štítek
Příkon varné desky	
Přední levý	1200 W
Zadní levý	1800 W
Přední pravý	1200 W
Zadní pravý	1800 W
Max. příkon varné desky	6000 W
ENERGETICKÉ OZNAČENÍ	Směrnice 2002/40/EC na štítku elektrické trouby. Standard EN 50304 Spotřeba energie pro klasický konvekční tepelný režim: <input type="checkbox"/> Horkovzdušný režim; Deklarovaná spotřeba energie pro zvýšený horkovzdušný režim – tepelný režim: <input type="checkbox"/> Pečení.
 	Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnici Evropského společenství: 72/23/EEC z 19/2/1973 (Nízké napětí) a následným úpravám; - 89/336/EEC z 3/5/1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám; - 93/68/EEC z 22/7/1993 a následným úpravám.

Popis spotřebiče

Náhled



Ovládací panel



Uvedení do chodu a používání



! Při prvním použití spotřebiče rozehřejte prázdnou troubu se zavřenými dvířky na její maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Předtím než vypnete troubu a otevřete její dvířka, zajistěte v místnosti správnou ventilaci. Spotřebič může vydávat mírně nepříjemný zápach, což způsobuje hoření ochranných látek, které byly použity během výroby.

Zapnutí trouby

1. Zvolte režim vaření pomocí knoflíku výběru.
2. Zvolte doporučenou teplotu pro tento režim nebo jinou teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty. Seznam varných režimů a doporučených teplot pro ně najdete v příslušné tabulce (viz kapitola *Tabulka doporučení pro pečení v troubě*).

Během vaření je vždy možné:

- Změnit režim vaření, otočením knoflíku varných režimů.
- Změnit teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty.
- Nastavit celkový čas vaření a čas konce vaření (viz níže).
- Zastavit vaření otočením knoflíku nastavení na pozici „0“.


! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby; to zabrání poškození smaltového nátěru. Pokud pečete s grilovacím roštem, použijte pro něj vždy pozici 1.

! Nádobu na pečení umísťujte vždy do připravených roštů

Kontrolka TEPLoty

Pokud svítí, sporák se zahřívá. Vypne se, jakmile vnitřní teplota dosáhne požadované hodnoty. V tomto momentě se střídavě rozsvěcuje a zhasíná, čímž Vám sděluje, že termostat funguje a udržuje teplotu na požadovaném stupni.

Osvětlení trouby

Zapne se jakmile otočíte knoflíkem voleb na jinou pozici než je „0“. Zůstane rozsvícené tak dlouho dokud je trouba používána. Při nastavení na  se světlo rozsvítí, i když není trouba zapnutá.

Režimy pečení



Režim TRADIČNÍ TROUBY

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se jak vrchní, tak spodní topné těleso.
S tímto tradičním režimem pečení je nejvhodnější používat pouze jeden pečicí rošt. Jinak by docházelo k nerovnoměrnému rozložení teploty.



Režim PEČENÍ

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se zadní topné těleso a ventilátor, což zaručí rovnoměrné rozložení teploty v troubě. Tento režim je vhodný zejména pro pečení teplotně choulostivých pokrmů jako koláčů, jež mají vykynout, a pro přípravu cukroví pečeného ve třech úrovních současně.



Režim PIZZA

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se topná tělesa (spodní a kruhové) a ventilátor. Při této kombinaci dojde k velmi rychlému ohřevu trouby, což způsobuje nahromadění velkého množství tepla, které se uvolňuje zejména ze spodního tělesa. Pokud používáte souběžně více než jeden pečicí rošt, musíte je v půli pečení mezi sebou vyměnit.



Režim MULTI-PEČENÍ

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se všechny topná tělesa (vrchní, spodní a kruhové) a ventilátor. Od doby, kdy se teplota v troubě ustálí, ohřátý vzduch rovnoměrně peče a zbarvuje pokrm dozlatova. Najednou smějí být použity dva pečicí rošty.



Režim GRIL

Teplota: Maximální.
Je zapnutá centrální část vrchního topného tělesa. Vysoká a přímá teplota je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovězí steaky, filety a roštěná). Tento režim používá limitované množství energie a je ideální pro grilování. Umístěte jídlo do středu roštu, pokud jej umístíte do rohů, nepropeče se správně.



Režim DVOJITÝ GRIL

Teplota: Maximální.
Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.

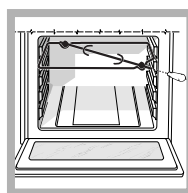


Režim GRATINOVÁNÍ

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a 200 °C.
Spustí se jak vrchní topné těleso tak ventilátor a gril (pokud je přítomen). Tato kombinace zvyšuje efektivnost jednosměrného teplotního záření topných těles za pomoci zvýšené cirkulace horkého vzduchu uvnitř trouby. To napomáhá předejít připálení pokrmu na povrchu, což dovoluje teplotě proniknout přímo do pokrmu.

! Režimy GRIL, DVOJITÝ GRIL a GRATINOVÁNÍ musí být prováděny se zavřenými dvířky.

Gril*

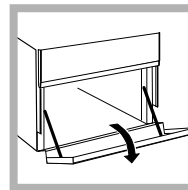


Pro zacházení s grilem postupujte následovně:

1. Vložte pečicí plech do pozice 1.
2. Podpěru grilu umístěte do pozice 4 tak, aby rošt zapadl do otvoru v zadním panelu trouby (viz obrázek).

3. Spusťte gril pomocí /  s knoflíkem výběru.

Prostor pod troubou



Pod troubou je prostor, kde můžete ukládat plechy a různé příslušenství k troubě. Otvřete dvířka tím, že je zatáhnete směrem dolů (viz obrázek).

! Do tohoto prostoru pod troubou neukládejte hořlavé materiály.

Praktické rady při pečení

! Při pečení za pomoci ventilátoru neumisťujte pečicí rošty do pozic 1 a 5. Nadměrná přímá teplota může spálit pokrmy citlivé na vysokou teplotu.

MULTI-PEČENÍ

- Do poloh 2 a 4 umístěte pokrm, který vyžaduje více tepla na 2.
- Na dno umístěte pečicí plech a na vrch umístěte pečicí rošt.

GRIL

- Pokud používáte pro vaření režimy GRIL a DVOJITÝ GRIL umístěte pečicí rošt do pozice 5 a pečicí plech do pozice 1, k zachycení zbytků při vaření (tuk a/nebo omastek). Při použití režimu GRATINOVÁNÍ umístěte rošt do pozice 2 nebo 3 a plech do pozice 1, pro zachycení tuku.
- Doporučujeme nastavit nejvyšší teplotu. Vrchní topné těleso je regulováno termostatem a nemusí být stále zapnuto.







REŽIM PIZZA

- Používejte lehkou hliníkovou formu na pečení pizzy. Umístěte ji na pečící rošt, který je dodáván společně s troubou.
Aby byla kůrka křupavá, nepoužívejte pečící plech (zabraňuje tvorbě kůrky a vyžaduje delší dobu pečení).
- Aby byla kůrka křupavá, nepoužívejte pečící plech (zabraňuje tvorbě kůrky a vyžaduje delší dobu pečení). Má-li pizza více vrstev, doporučujeme přidat sýr mozzarella na povrch pizzy až v polovině pečení.

Naplánování vaření s elektronickým programátorem*

Nastavení hodin


Po připojení přístroje k přívodu elektrické energie nebo po výpadku proudu, se displej automaticky nastaví na 0:00 a začne blikat. K nastavení času:

1. Stiskněte současně tlačítko doby vaření  a tlačítko konečný čas vaření .
2. Během 4 sekund po jejich zmáčknutí nastavte přesný čas pomocí tlačítek  a . Tlačítko  zvyšuje čas a tlačítko  jej snižuje. Jakmile je čas nastaven, programátor se automaticky přepne do manuálního režimu.



Nastavení časovače

Časovač nastaví odpočet a jakmile tento skončí spustí se alarm.




K nastavení časovače postupujte následovně:

1. Stiskněte tlačítko ČASOVAČE . Na displeji se objeví:

^ 0:30


2. Stiskněte tlačítka  a  k nastavení požadovaného času.
3. Jakmile tlačítka uvolníte časovač začne odpočítávat a na displeji se objeví aktuální čas.

10:00

4. Když čas vyprší ozve se alarm, který můžete vypnout stisknutím jakéhokoliv tlačítka (kromě tlačítek  a ). Symbol  se vypne.

! Časovač nezapíná ani nevypíná troubu.



Nastavení hlasitosti alarmu

Po nastavení a potvrzení času použijte tlačítko  k nastavení hlasitosti alarmu.

Nastavení doby vaření s opožděným startem


Zprvė rozhodněte jaký režim vaření chcete použít a nastavte vhodnou teplotu za pomoci knoflíků VOLEB a nastavení teploty.

V tomto momentě je možné nastavit dobu vaření:

1. Stiskněte tlačítko doby vaření .
2. Během 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka, nastavte požadovaný čas za pomoci tlačítek 



a . Pokud chcete například zvolit čas 30 minut, displej bude ukazovat:

^ 0:30

3. 4 sekundy poté, co uvolníte tlačítko se objeví aktuální čas (např. 10:00) se symbolem  a písmenem A (AUTO).

Poté musí být navolen požadovaný konečný čas vaření:

4. Stiskněte tlačítko konečný čas vaření .

5. Během 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka, nastavte požadovaný čas za pomoci tlačítek  a . Pokud chcete například zvolit čas 13:00, displej bude ukazovat:

^ 13:00



6. 4 sekundy poté, co uvolníte tlačítko se objeví aktuální čas (např. 10:00) s písmenem A (AUTO).


^ 10:00





V tomto bodě je trouba nastavena, aby se zapnula ve 12:30 a za 30 minut ve 13:00 se vypne.

Nastavení doby vaření s okamžitým spuštěním



Následujte výše uvedené kroky pro nastavení doby vaření (body 1-3).

! Jakmile se objeví písmeno A znamená to, že jsou nastaveny jak čas vaření tak konečný čas vaření v režimu AUTO. K obnovení manuálních funkcí trouby po každém režimu vaření AUTO, stiskněte zároveň tlačítka doba vaření  a konečná doba vaření .



! Symbol  zůstane rozsvícen spolu s troubou, po celou dobu trvání programu vaření.

Nastavená doba vaření, může být ukázána kdykoliv, stisknutím tlačítka doby vaření  a konečná doba vaření, může být ukázána stisknutím tlačítka konečná doba vaření . Když doba vaření vyprší rozezvučí se alarm. K jeho vypnutí stiskněte jakékoliv tlačítko kromě tlačítek  a .

Zrušení dříve nastavených programů vaření

Stiskněte současně tlačítko doby vaření  a tlačítko konečný čas vaření .

Upravení nebo zrušení dříve nastavených dat

Vložená data mohou být kdykoliv upravena stisknutím příslušného tlačítka (časovače, doby vaření nebo konečná doba vaření) a tlačítka  nebo .

Pokud jsou zrušena data doby vaření, zruší se zároveň automaticky konečná doba vaření a naopak. Pokud byla trouba již naprogramována, nepřijme konečnou dobu vaření, která je před zahájením procesu vaření.

Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Konvenční trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečení	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocný dort	1	2,3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškot	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné omelety	1,2	2,4	15	200	30-35
	Malé koláče (2 úrovně)	0,6	2,4	15	190	20-25
	Sýrové pečivo (2 úrovně)	0,4	2,4	15	210	15-20
	Sněhové pečivo (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Sušenky (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Cukroví (3 úrovně)	0,5	1,3,5	15	90	180
Režim Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2-3	10	180	60-70
Multi-pečení	Pizza	1	2,4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2,4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Sněhové pečivo (2 úrovně)	0,5	2,4	10	190	20-25
	Sušenky (2 úrovně)	0,5	2,4	10	180	10-15
	Piškot (1 úroveň)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškot (2 úrovně)	1	2,4	10	170	20-25
Koláč	1,5	3	15	200	25-30	
Gril	Platýz a sépie	0,7	4	-	100%	10-12
	Chobotnice a garnáty	0,6	4	-	100%	8-10
	Sépie	0,6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0,8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0,4	3,4	-	100%	15-20
	Telecí steaky	0,8	4	-	100%	15-20
	Uzenky	0,6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0,6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Sendviče (nebo toasty)	4 - 6 ks	4	-	100%	3-5
Dvojitý gril	Telecí steak	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tousty	4 ks	4	5	Max	2-3
	S grilem					
Telecí na roštu	1	-	-	Max	70-80	
Kuře na roštu	1,5	-	-	Max	70-80	
Gratinování	Grilované kuře	1,5	2	10	200	55-60
	Sépie	1,5	2	10	200	30-35
	S grilem					
	Telecí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Předvařené pokrmy					
Kuřecí křídélka	0,4	2	-	200	20-25	
Gril na více roštích (pouze vybrané režimy)	Masové kebaby	1,0		5	Max	40-45
	Zeleninové kebaby	0,8		5	Max	25-30

Použití sklokeramické varné desky

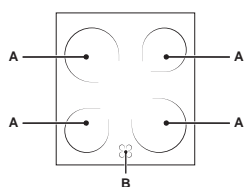
! Lepidlo aplikované na těsnění zanechává stopy nečistot na skle. Dříve než přístroj použijete doporučujeme, odstranit je pomocí speciálního neobrusného čistícího prostředku. Během prvních několika hodin používání, zde může být cítit guma, avšak rychle zmizí.

Zapnutí a vypnutí varných zón

K zapnutí varné zóny, otočte příslušným knoflíkem po směru hodinových ručiček.
K vypnutí, jím otočte proti směru hodinových ručiček až na pozici „0“. Pokud svítí kontrolka ploten, znamená to, že alespoň jedna plotna je zapnutá.

Varné zóny

Varná deska je vybavena elektrickými halogenovými topnými tělesy. Pokud jsou používány, následující věci na desce zčervenají.



A. Varná zóna s halogenovými topnými tělesy.
B. Zbytkový indikátor teploty: toto ukazuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60 °C, i když jsou topná tělesa vypnutá, je stále horká.

Varné zóny s halogenovými topnými tělesy

Tyto vytváří teplo za pomoci halogenových lamp, které obsahují. Mají podobné vlastnosti jako plynové hořáky: mají jednoduché ovládání a dosahují rychle požadované teploty, umožňují Vám vidět výkon, který právě vydávají.

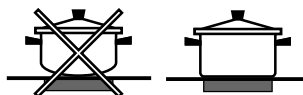
! Nedívejte se přímo na halogenová topná tělesa.

Otočte příslušným tlačítkem po směru hodinových ručiček do pozice mezi 1 až 12.

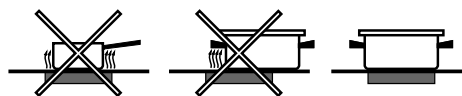
Poloha	Zářící plotna
0	Vypnuto.
1	Rozpuštění másla a čokolády.
2	Ohřev tekutin.
3	
4	Krémy a omáčky.
5	
6	Vaření při bodu varu.
7	
8	Pečení.
9	
10	Vaření velkých porcí masa.
11	
12	Smažení.

Praktické rady pro použití varné desky

- Používejte pánve s tlustým rovným dnem, aby dobře seděly na varné zóně.



- Vždy používejte pánve, jejichž průměr je takový, aby pokryl celou plochu varné zóny, abyste používaly veškeré vytvořené teplo.



- Vždy se ujistěte, že je povrch pánve čistý a suchý: toto zajistí, aby pánev seděla dobře na varné zóně a zároveň prodlouží její životnost a životnost desky.
- Vyvarujte se použití stejného nádobí, jaké používáte na plynových hořácích: koncentrace tepla plynových hořáků, může zohýbat dno a nádobí tak nebude správně sedět na desce.
- Nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez toho, aby na ní byla pánev, to může zapříčinit poškození varné zóny.

Opatření a rady

! Tento spotřebič byl navržen a vyroben v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující varování jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a musí být pečlivě přečtena.

Všeobecné bezpečnostní předpisy

- Tento spotřebič byl navržen pro domácí používání a není určený pro obchodní a průmyslové účely.
- Tento spotřebič nesmí být instalován ve venkovním prostředí, ba ani v zastřešených prostorech. Je velmi nebezpečné vystavit spotřebič dešti a bouřkám.
- Nedotýkejte se spotřebiče, jste-li bosí nebo máte-li mokré nebo vlhké chodidla či ruce.
- Spotřebič smí k pečení používat pouze dospělý a musí dodržovat instrukce v tomto návodu.
- Udržujte děti z dosahu trouby.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nebo jiné elektrické části nepřišly do styku s horkými částmi trouby.
- Otvory pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Při vkládání nebo vyjímání jídla z trouby, používejte vždy rukavice.
- Pokud je zařízení v provozu, nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé tekutiny (alkohol, petrolej apod.).
- Nikdy neumísťujte do trouby hořlavé materiály; pokud je spotřebič zapnut omylem, mohly by začít hořet.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy se ujistěte, že knoflíky jsou v pozici „•“.
- Chcete-li odpojit spotřebič z elektrické sítě, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky; nikdy netahejte za kabel.
- Nikdy nezačínajte s jakoukoli prací nebo údržbou, není-li zástrčka spotřebiče vypojena ze zásuvky.
- V případě poruchy se v žádném případě nesnažte spotřebič opravit sami. Opravy prováděné nezkušenou osobou mohou způsobit zranění nebo ještě více poškodit spotřebič. Kontaktujte servisní středisko.
- Nepokládejte těžké předměty na otevřená dvířka trouby.

Recyklace

- Obaly: Respektujte místní předpisy pro zacházení s použitými obalovými materiály, patří do tříděného odpadu a následně jsou recyklovány.
- Direktiva EU 2002/96/EC o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) definuje postupy zpětného odběru a následného zpracování (recyklace) všech použitých elektrozařízení, kterých se spotřebitelé rozhodli zbavit a zakazuje, aby staré domácí spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně s požadavkem na jejich neoptimálnější využití a recyklaci a zamezení vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "přeškrnuté popelnice", uvedený na výrobcích, říká spotřebiteli, že tento použitý výrobek po skončení životnosti NESMÍ být odložen do smíšeného komunálního odpadu. Informace o zpětném odběru a následné likvidaci použitých elektrozařízení vám poskytnou všichni prodejci elektrospotřebičů a vaše obecní úřady. Informace naleznete také na internetových stránkách výrobců elektrospotřebičů, obecních úřadů a samozřejmě Ministerstva životního prostředí. !!! Dodržením doporučení a informací o zacházení se starými výrobky aktivně podpoříte ochranu zdraví a životního prostředí, odevzdáním starých výrobků na místech zpětného odběru vyloučíte možnost poškození zdraví a životního prostředí nebezpečnými látkami obsaženými v některých výrobcích !!!

Respektování a ochrana životního prostředí

- Budete-li používat spotřebič v časných ranních nebo pozdních odpoledních hodinách, můžete tak snížit energetické vytížení elektrotechnických společností.
- Mějte vždy dvířka trouby zavřená, používáte-li režimy GRIL, DVOJITÝ GRIL a GRATINOVÁNÍ: dosáhnete tak lepších výsledků a ušetříte energii (zhruba 10%).
- Pravidelně kontrolujte a čistěte těsnění dvířek spotřebiče. Ujistěte se, že na nich nejsou nečistoty, že je jejich vzájemná přilnavost v pořádku, tím zabráníte neunikání tepla z trouby.

Vypnutí spotřebiče

Před jakoukoli údržbou odpojte spotřebič z elektrické sítě.

! K čištění přístroje nepoužívejte parní trysky.

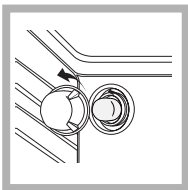
Čištění spotřebiče

- Vnější nerezové nebo smaltované části a gumové těsnění by měly být čištěny pouze houbičkou a teplou vodou s neutrálním mýdlem. Pokud jsou nečistoty špatně odstranitelné, použijte specifických prostředků. Po umytí důkladně otřete a osušte spotřebič. Nepoužívejte brusných nebo leptavých prostředků.
- Nejvhodnější by bylo vyčistit vnitřek trouby po každém pečení, když je ještě vlažný. Použijte horkou vodu a saponát, otřete a osušte spotřebič jemným hadrem. Nepoužívejte brusných výrobků.
- Sklo trouby čistěte houbou pomocí neobrusných produktů a vysušte jej suchým hadříkem.
- Příslušenství je možno mýt jako běžné nádobí dokonce i v myčce.
- Znečištění z kontrolního panelu odstraňte pomocí neobrusné houbičky nebo jemného hadříku.

Kontrola těsnění

Těsnění dvířek trouby kontrolujte pravidelně. Pokud jsou poškozená, kontaktujte nejbližší poprodějný servis. Používání trouby bez opětovného utěsnění dvířek se nedoporučuje.

Výměna žárovky



1. Po odpojení trouby od přívodu elektrického proudu, odstraňte skleněný chránič žárovky (viz obrázek).
2. Odstraňte žárovku a nahradte ji obdobnou: voltáž 230 V, výkon 25 W, patice E 14.

3. Nasadte zpět chránič a připojte přívod elektrického proudu.

Čištění sklokeramické varné desky

! Nepoužívejte brusné a korosivní čisticí prostředky (např. produkty ve spreji pro čištění venkovních grilů a trub), odstraňovače kamene, proti-korosivní produkty, práškové mycí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou poškrábat povrch tak, že už se nebude moci dát opravit.

- Běžně postačující je vyčištění varné desky použitím houbičky a vysušením pomocí kuchyňských absorpčních ubrousků.
- Pokud je varná deska znečištěna více, oškrabte ji speciálními prostředky na sklokeramický povrch, pak řádně umyjte a vysušte.
- Pro odstranění zvláště odolných nečistot použijte speciální škrabku (není součástí příslušenství). Zbytky odstraňujte neprodleně, nečekejte až spotřebič vychladne, abyste zabránili vzniku vrstvy nečistot na povrchu desky. Můžete docílit excelentních výsledků, pomocí nerezové drátěnky, speciálně navržené pro sklokeramické povrchy, namočené v mýdlové vodě.
- Pokud se k povrchu omylem přitaví plast nebo cukr, neprodleně jej odstraňte škrabkou, dokud je deska horká.
- Jakmile je čistá, měla by být deska ošetřena speciálním ochranným produktem: neviditelný film zanechaný tímto přípravkem chrání desku před kapkami během vaření. Tato údržba by měla být prováděna pokud je deska teplá (ne horká) nebo studená.
- Vždy desku řádně umyjte čistou vodou a pečlivě vysušte: zbytky se mohou přiškvařit během pozdějšího procesu vaření.

Čisticí prostředky pro sklokeramickou desku	Dostupné v
Okenní škrabky s břitvou	Domácí potřeby
Náhradní břity	Domácí potřeby, supermarkety, barvy laky
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Obuvi, smíšené zboží, obchodní domy, obchody se spotřební elektronikou, supermarkety

Čištění nerezové oceli

Nerezová ocel může mít skvrny od tvrdé vody, která se na ní nechala zaschnout nebo od agresivních čisticích prostředků, které obsahují fosfor. Doporučujeme nerezové povrchy vždy dobře umýt a usušit.

Podpora

Prosím mějte příslušné informace u ruky:

- Model spotřebiče (Mod.)
- Sériové číslo (S/N)

Tyto informace naleznete na datovém štítku umístěném na spotřebiči, případně na obalu.

Poznámky

**Seznam servisních středisek je uveden
na internetových stránkách:**

<http://www.indesit.cz>

<http://www.aristonchannel.cz>

Servisní modrá linka: 810 800 023

Indesit Company Česká s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.indesitcompany.com

Indesit Company SpA

Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano -
tel. (0732) 6611 - Italy